La culture du poivre en République Centrafricaine

par **J. LARCHER**

Ingénieur de Recherches au Centre de Recherches Agronomiques de Boukoko (R.C.A.)

■

Aperçu historique du poivre dans le monde.

Le poivre est l'une des épices la plus importante. Depuis fort longtemps il a été utilisé par l'homme pour accommoder ses préparations culinaires. La première mention qui en soit faite est celle du philosophe grec Théophraste (372 - 287 avant J.-C.). Alaric, après le siège de Rome, demande une rançon qui comportait entre autre 3 000 livres de poivre. Par la suite, les grands voyages de Christophe Colomb et de Vasco de Gama eurent entre autres buts de rapporter vers l'Europe ces fameuses épices.

Les Portugais introduisirent la culture du poivre dans l'Archipel Malais ; Malacca devint le grand centre de production. Au XVII[e] siècle le Français Pierre Poivre (au nom prédestiné) réussit, pour le compte de la Compagnie des Indes, à exporter clandestinement des semences de poivrier qu'il introduisit aux Iles Maurice et à la Réunion. La pipériculture s'étendit alors progressivement aux Indes, à Madagascar et à l'Indochine. En ce dernier pays la pipériculture prit réellement de l'importance à la fin du XIX[e] siècle, alors que la culture du poivre en Afrique Equatoriale est relativement récente. Le Gabon, le Cameroun et la République Centrafricaine la développent actuellement.

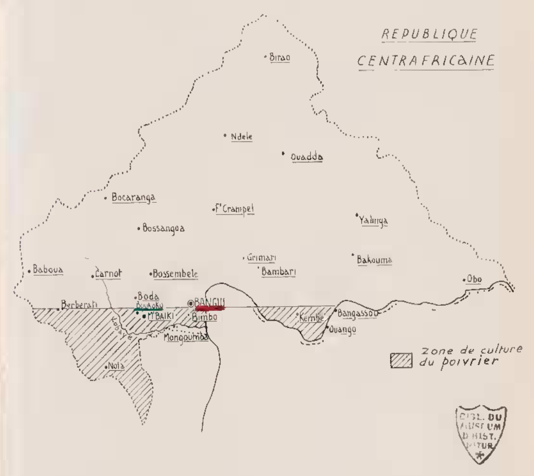
Les débuts du poivre au C.R.A. de Boukoko.

En 1953 le Centre de Recherches Agronomiques de Boukoko (R.C.A.) recevait de Madagascar quarante boutures de poivrier (*Piper nigrum* L.). Le premier travail consista en une multiplication de ce matériel végétal.

Année	Nombre de boutures
1953	40
1954	42
1955	120
1957	354
1958	3 500

Depuis 1960 le C.R.A. multiplie chaque année 150 à 200 000 boutures pour satisfaire aux demandes des planteurs.

A partir de 1958 les premières observations sont faites sur le comportement de ces poivriers dans la région forestière de la Lobaye. En 1959 un essai de résistance de tuteurs morts est mis en place tandis que les plus anciennes lianes font l'objet d'une récolte contrôlée. Ces premiers résultats permettent alors d'envisager avec optimisme le développement de la pipériculture en République Centrafricaine. M. A. M. Saccas, Directeur du C.R.A., crée en octobre 1960 la section « Agronomie Poivre » dont l'objectif est de mettre rapidement sur pied un programme complet d'expérimentation sur le poivrier. Dans le même temps, les régions de la Lobaye et de la Haute-Sangha ayant été reconnues comme propices à cette culture, le Gouvernement Centrafricain inscrit à son programme de développement agricole la plantation de 1 000 hectares.



La culture du poivrier.

Le poivrier est une liane à tige ligneuse se fixant à son support par des racines adventives aériennes, appelées « crampons », qui naissent au niveau de chaque nœud. Les feuilles alternes acuminées sont de consistance coriace. Les inflorescences sont des épis de 7 à 10 cm de long, blancs, verdâtres, les fruits des baies rondes faiblement charnues, rouges à maturité. A l'état sauvage, le poivrier peut atteindre 10 à 12 m de hauteur ; en culture, pour des facilités de récolte, on le maintient à 4 m. Son habitat naturel est la forêt des climats équatoriaux. Sa zone de culture se situe entre le 15° N de latitude, le 10° S. La plante se plaît dans les sols rouges latéritiques bien drainés, riches en azote et en potasse. La pluviométrie minimum est de 1 700 à 1 800 mm par an, autant que possible bien répartis.



En haut. — Fig. 1 : A gauche, floraison du poivrier (on distingue les fleurs élémentaires, réparties au long de l'épi). — Fig. 2 : A droite, bouture à trois bourgeons avant sa mise en place en pépinière.

Eu bas. — Fig. 3 : Fructification du poivrier.

Le bouturage est le moyen le plus pratique de multiplication qui se fait généralement en pépinière. Le poivrier, étant une liane, a besoin d'un tuteur sur lequel il pourra s'accrocher. On utilise pour cela soit des tuteurs vivants, le tronc d'un arbre servant de support, soit des tuteurs morts sous forme de poteaux ou de chevrons. En culture pure on place les tuteurs à 2 m en tous sens, soit 2 500 par hectare.

Au début de la saison des pluies (30 mai - 30 juin pour Boukoko), on plante deux boutures à 20 cm de part et d'autre de chaque tuteur, soit 5 000 à l'hectare ou, suivant la tradition pipéricole, 2 500 doubles lianes par hectare. Jusqu'à leur reprise les jeunes lianes sont abritées.

Le poivrier est une plante qui demande beaucoup de soins : désherbages fréquents, fumures abondantes, paillage de sol, attachage. Pour faciliter la fixation des crampons sur le tuteur, on place un lien (raphia, liane de forêt, etc.) au niveau de chaque nœud.

Dès la première année la jeune liane est taillée à 25 cm au-dessus du sol, l'année suivante une autre taille sera pratiquée au-dessus de la précédente et ainsi de suite jusqu'à la quatrième année. Cette taille a pour but d'obtenir un cylindre de production régulier. La cinquième année on considère la liane comme adulte.

La première floraison se situe la troisième année et a lieu sur les rameaux plagiotropes. Elle s'échelonne de juin à août. Neuf mois sont nécessaires pour arriver à la récolte qui s'effectue quand le 1/4 des baies de la grappe est mûr. Les rendements sont de 0,800 à 1 kg de poivre noir marchand par double liane.

A partir des fruits récoltés on peut obtenir deux sortes de poivre :

1° *le poivre noir :* les baies sont séchées au soleil. Le rendement est de 32 à 33 % du poids des grappes entières et fraîches ;

2° *le poivre blanc :* d'une saveur plus délicate, soit à partir du poivre noir, soit à partir de baies fraîches et mûres. Après rouissage et dépulpage, la graine est séchée au soleil. Le rendement est de l'ordre de 21 à 26 %.

Les recherches.

Contrairement à beaucoup de plantes cultivées, le poivrier n'a fait jusqu'à présent que rarement l'objet d'une expérimentation complète. La pipériculture étant de plus une culture nouvelle en R.C.A., la tâche du Centre de Recherches Agronomiques de Boukoko se trouvait être très importante.

La division qui s'occupe principalement du poivrier est celle d'Agronomie. Les recherches qui couvrent 5 ha sont de deux sortes : les méthodes de culture, les tuteurs.

En premier lieu, des recherches sont poursuivies pour déterminer avec précision la meilleure époque de plantation ainsi que le mode de plantation. Le deuxième problème qui se pose est celui de la conduite de la liane pour la mettre rapidement en production, en faisant varier la taille, les effleurages et certaines pratiques (omleggen) propres à la pipériculture.

Enfin, la protection du sol des poivrières donne également lieu à une sérieuse expérimentation, car les sols tropicaux sont fragiles.

Le problème du tuteurage est extrêmement important. Si le tuteur mort ne rentre pas en compétition alimentaire avec le poivrier, il est malheureusement délicat. Des recherches sont donc faites pour trouver des bois résistants ou des produits de protection efficaces. Pour le tuteur vivant les études visent à choisir des essences communes, rentrant peu en concurrence avec la liane, ayant un ombrage léger ou supportant facilement des émondages.

En 1963 un nouveau type de poivrier est mis à l'étude ; il s'agit de poivriers plagiotropes pour lesquels le tuteur est inutile puisqu'ils ne sont pas grimpants.

A Boukoko, les divisions de Chimie, Défense des cultures et Génétique s'occupent également du poivrier en ce qui concerne les problèmes de nutrition, de lutte contre les parasites et d'amélioration variétale.

Mais l'action au C.R.A. ne s'arrête pas à une expérimentation en station. Les planteurs de la Lobaye et de la Haute-Sangha sont régulièrement visités. Pour permettre au service de l'Agriculture d'intensifier son action de vulgarisation, des plantations pilotes vont être établies en 1963 dans les principales régions pipéricoles. Les planteurs méfiants verront par eux-mêmes tout le bénéfice qu'ils pourraient tirer de l'exploitation d'une petite poivrière.



Fig. 4. — Jeunes poivriers conduits sur tuteurs morts.

Perspectives d'avenir.

A un moment où les cours du café de la zone franc tendent à s'aligner sur les cours mondiaux, la pipériculture prend une grande importance, car elle permettra de compenser en partie cette diminution. Pendant la période 1935-1939 la production mondiale moyenne a été par an de 83 630 tonnes. Cette production, qui était tombée à 38 970 t après la deuxième guerre mondiale, tend à se rapprocher de la moyenne de 1935-1939. En 1959, la production mondiale était de 68 000 t. La production indochinoise a diminué de 80 % par rapport à la moyenne ci-dessus. Ceci est dû aux dommages causés par la guerre et au dépérissement des poivriers contre lequel on n'a pas encore trouvé de remède efficace. Dans les pays producteurs d'expression française, seul Madagascar augmente sensiblement sa production : 2 700 t en 1939, 6 000 t en 1959.



Fig. 5. — Liane de poivrier âgée de 7 ans. *Photos J. Larcher*

Il ressort donc de ces quelques chiffres que le marché mondial, et plus particulièrement le marché français, n'est pas saturé et qu'il y a place pour une production centrafricaine.

Le revenu moyen d'un cultivateur centrafricain est de l'ordre de 5 à 6 000 C.F.A. par an (café-paddy-volailles). Or, l'exploitation d'une petite poivrière de 50 doubles lianes (en se basant sur des rendements faibles de 25 kg) lui apporterait un revenu supplémentaire de 5 000 C.F.A., soit une augmentation de près de 80 %.

